



Yangko





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Syarat mutu .....	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji .....	2
6 Cara pengemasan .....	2
7 Syarat penandaan .....	3





## Pendahuluan

Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) Yangko dimaksud untuk meningkatkan produk dalam negeri dan melindungi konsumen serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Pembahasan Prakon diselenggarakan di Balai Industri Semarang pada tanggal 4 Maret 1996. Rapat Konsensus diselenggarakan di Jakarta tanggal 15 Maret 1996. Hadir dalam pra konsensus adalah instansi terkait, lembaga uji, asosiasi, produsen.

Sebagai acuan utama dalam standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan dibidang Makanan jilid I Edisi III Departemen Kesehatan RI, 1993-1994
2. SNI 01-0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
3. SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*
4. SNI 01-2892 - 1992, *Cara uji gula*
5. SNI 01-2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan*
6. SNI 01-2894 - 1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*
7. SNI 01-2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*
8. SNI 01-2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*



## Yangko

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2 Definisi

Yangko adalah makanan semi basah. hasil pengukusan, pengeringan, penyangraian, penggilingan dari beras ketan, dicampur dengan gula dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan.

### 3 Syarat mutu

Tabel  
Syarat mutu

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Warna		normal, khas
1.2	Bau		normal, khas
1.3	Rasa		normal, khas
2.	A i r , b/b	%	maks 18
3.	Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa, b/b	%	min 50
4.	Bahan tambahan makanan		
4.1	Bahan Pengawet		Sesuai SNI 01-0222-1987 & Peraturan Menteri Kesehatan RI yang berlaku
4.2	Pewarna Tambahan		tidak boleh ada
4.3	Pemanis buatan		
4.3.1	Sakarin	-	
4.3.2	Siklamat	-	
5.	Cemaran Logam :		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2,0
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 10,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0
5.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,05
6.	A r s e n (As)	mg/kg	maks 0,5
7.	Cemaran Mikroba		
7.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks $1 \times 10^5$
7.2	E Coli		negatif
7.3	Kapang	koloni/g	maks $1 \times 10^3$



#### 4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

#### 5 Cara uji

##### 5.1 Persiapan contoh

Persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2.

##### 5.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

##### 5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

##### 5.4 Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa

Cara uji jumlah gula sebagai sakarosa sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 3.1.

##### 5.5 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

##### 5.6 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

##### 5.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

##### 5.8 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

##### 5.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

#### 6 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.



## 7 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang - Undang RI Nomor 23 tahun 1992 tentang kesehatan, serta peraturan pelabelan dan periklanan yang berlaku.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)